

### **Vorneweg:**

Fenchel-Ananas-Suppe   Tataki vom Buntbarsch   Kurkuma   Minze	8,90
Orientalische Auberginencreme   Oliven in Kräutermarinade   Pita	9,90
Kunze's Tomaten   Bulgur   Ziegenfrischkäse   getrocknete Aprikosen   Rauchmandel   Kräuter	13,90
Aubergine   Fetakäse   Granatapfel   Tahini-Dattel-Crème   Sesam-Crunch	14,90
Gebeizter Lachs   Staudensellerie   grüner Apfel   Lauchasche   Pumpernickel   Kresse	16,90
Ceviche von der Wildfang Garnele   Kaktusfeigen-Sud   Tomate   Gurke   fermentierte Kaktusfeige   Basilikum	16,90
Kalb Sous Vide gegart   Steinpilze   Wildkräuter   Relish von Tropea Zwiebeln	17,90

### **Zwischendurch:**

Ravioli mit Steinpilz-Petersilien-Füllung   geschmorte Feigen   Nussbutter   Parmesanschaum	13,90 / 17,90
Graupen-Risotto   Sommer-Kürbis   gegrillte Steinpilze   Kürbis-Schaum	15,90 / 19,90

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

## **Hauptsächlich:**

Catch of the day   zweierlei Blumenkohl   Ebereschen-Beeren   Mohnschaum	27,90
Gegrillter Oktopus & Schwertfisch   schwarzes Kartoffelpüree   grüne Bohnen   Krustentierschaum	28,90
Segreto vom Bellota Iberico   Kichererbsencreme   orientalischer Broccoli   Five Spice Jus	26,90
Osso Buco   Safran-Kartoffel-Tarte   Wurzelgemüse   Paprika-Relish	25,90
Flanksteak vom Simmenthaler Rind   Gewürzspitzkohl   Selleriepüree   Balsamico-Pfeffer-Kirschen	25,90

## **Hinterher:**

Nougat-Schoko-Mousse   Salzkaramell   Erdnuss   Waldfruchtsorbet	9,50
Kirschparfait   Pistazien-Espuma   Schokoladen-Cookie-Crumble   Kirschragout	9,50
Zweierlei Sorbets	7,50
Dreierlei Macarons	4,80
Käsevariation vom Brett   Chutney   Brot 4 Sorten / 6 Sorten	11,50 / 15,50

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.